

1. Vendanges à Yquem

<p>Niveaux : Intermédiaire (i), avancé (a)</p> <p>Objectifs : Compréhension orale globale et sélective. Expression orale : donner son opinion. Faire comprendre ce qui fait un grand cru. Le vocabulaire du vin.</p> <p>Thèmes : Les vendanges, la vinification. Le vin : objet culturel et objet de vénération. Présentation du Château Yquem.</p> <p>Notes : Thomas Jefferson (1743-1826) : <i>président des Etats-Unis de 1801 à 1809.</i></p>	<p>Vocabulaire : Une barrique (un fût) : <i>un tonneau en bois de chêne dans lequel le vin vieillit.</i> Botrytis Cinerea : (ou « pourriture noble » pour les Sauternes) <i>champignon de couleur grise qui s'attaque à la peau des grains de raisin qui alors se déshydratent. Leur jus se concentre et devient une sorte de confiture.</i> Un chai : <i>lieu où le vin est entreposé, en barriques (fûts) ou en bouteilles avant l'expédition. Le chai est l'endroit où le vin est élaboré.</i> Un maître de chai : <i>un spécialiste de l'élevage du vin.</i> Liquoreux : <i>dont le goût est proche d'une liqueur, c'est à dire assez sucré.</i> Le moût : <i>jus de raisin obtenu après avoir pressé les grains et avant la fermentation.</i> Un millésime : <i>le vin d'une année.</i> Un nectar : <i>une boisson délicieuse ; pour le vin : vin parfait et succulent.</i> La vinification : <i>l'ensemble des opérations qui permettent de transformer le raisin en vin.</i></p>
---	--

1. Mise en route

(i)(a) A deux, établissez la liste des mots qu'évoque pour vous le terme de « vendanges ».

Mise en commun.

Quels vins français connaissez-vous? Savez-vous à quelles régions viticoles ils appartiennent ?

En petits groupes : rassemblez vos connaissances sur les vins français, leurs statuts en France, les vendanges et la façon dont on élève le vin.

Mise en commun.

Situer Yquem.

2. Avec le document

(i)(a) Diviser la classe en deux sous-groupes.

- Visionner le reportage sans le son.

Groupe 1 : *Observez les personnes présentées dans le reportage. Identifiez-les : d'après vous, quel(s) rapport(s) ont-ils avec les vendanges, l'élaboration du vin et le Château Yquem ? Faites des hypothèses.*

Mettez en commun vos observations.

Groupe 2 : *Observez le raisin : que remarquez-vous ? Observez ce que font les deux premières personnes du reportage : quel est leur rôle dans l'élaboration du vin ? Quelles sont les étapes de cette élaboration ? Faites des hypothèses.*

Mettez en commun vos observations.

- Visionner le reportage avec le son.

Ecoute et prise de notes pour les deux groupes.

Vos hypothèses sont-elles confirmées ou non par le document ?

Dans chaque groupe, mettez en commun vos observations et vos conclusions.

- Mise en commun des résultats des groupes.

Autre approche possible :

- Passer une première fois le document intégralement sans le son.

Faites la liste de tout ce que vous voyez. A votre avis, en combien de parties est divisé ce document ?
Mise en commun.

- Visionner le document avec le son. Classez le vocabulaire en deux parties : le vocabulaire du vin (vendanges, chai...) et le vocabulaire qui sert à le décrire (goût, couleur, expressions superlatives).

Le vocabulaire du vin	Le goût, la couleur Les expressions superlatives
Les vendanges	Le plus prestigieux des vins de Sauternes
Les rangs de vigne	Le raisin idéal
Le raisin	Une expérience extraordinaire
Les baies attaquées par un champignon : le botrytis	Superbe
La peau	Confit, confiture, coing, gelée
Le jus	Ces trésors
La concentration des arômes	30 000 €aux enchères
La pourriture noble	sublime
Le pressoir	les initiés
Le moût	une œuvre d'art
La 1° fermentation	L'ambre
Le maître de chai	Certaines pierres précieuses
Un fût de chêne	
Une barrique	

3. Expression orale

(i) Dans votre pays, le vin a-t-il la même importance qu'en France ? Y fait-il aussi l'objet d'un « culte » ? Y a-t-il une autre boisson ou un autre aliment « culte » ?

(a) Visionner de nouveau la fin du document avec le son.

Pensez-vous que les prix atteints par ce vin – ou tout autre grand cru - soient justifiés ? Si vous en avez les moyens, seriez-vous prêt(e) à dépenser de telles sommes ?

4. Activités écrites

(i)(a) Complétez le texte ci-dessous à l'aide des mots donnés.

assèche – fécondation – mâcher – mûrissent - vendanger – la date – stabilise – théorique – évolution – précoce – concentration – maturité –

Le temps des vendanges

La vigne a une période de "gestation" de cent jours, depuis la ... (1)..... (qui a généralement lieu en juin, durant la floraison) jusqu'à la ... (2)... des raisins. On peut aussi calculer ... (3).. des vendanges à partir de la véraison ; à partir du moment où le raisin change de couleur [...] Mais, cela est toujours un peu .. (4).....

[...] On suit ... (5)... des raisins, en mesurant leur richesse en sucres et en acides. Lorsque la ... (6)... en sucre n'augmente plus et que celle en acides ne diminue plus, le tout pour un poids de raisin qui se ... (7)..., on peut alors ... (8)...

De plus en plus de producteurs préfèrent s'assurer d'une bonne maturité phénolique (maturité de la peau, qui contient notamment les arômes et les éléments de la couleur, anthocyanes et tannins). Il suffit parfois simplement de ... (9)... les grains de raisin. Tant que la peau ... (10)... la bouche, c'est que les tannins ne sont pas encore tout à fait mûrs.

La date de maturité varie, dans une même région, d'un cépage à l'autre. En Bordelais, par exemple, le Merlot est plus ... (11)... que le Cabernet. On peut le vendanger avec une avance qui peut dépasser 15 jours. D'autre part, selon le micro-climat (c'est-à-dire l'exposition, l'altitude, le relief), certains secteurs, plus ensoleillés, ... (12)... plus vite que d'autres. [...]

L'œnologie du CFV / D'après un texte du site : www.cfv.fr : « Le temps des vendanges »

(**Solution** : La vigne a une période de "gestation" de cent jours, depuis la **fécondation** (qui a généralement lieu en juin, durant la floraison) jusqu'à la **maturité** des raisins. On peut aussi calculer la **date** des vendanges à partir de la véraison ; à partir du moment où le raisin change de couleur [...] Mais, cela est toujours un peu **théorique**... [...] On suit l'**évolution** des raisins, en mesurant leur richesse en sucres et en acides. Lorsque la **concentration** en sucre n'augmente plus et que celle en acides ne diminue plus, le tout pour un poids de raisin qui se **stabilise**, on peut alors **vendanger**.

De plus en plus de producteurs préfèrent s'assurer d'une bonne maturité phénolique (maturité de la peau, qui contient notamment les arômes et les éléments de la couleur, anthocyanes et tannins). Il suffit parfois simplement de **mâcher** les grains de raisin. Tant que la peau **assèche** la bouche, c'est que les tannins ne sont pas encore tout à fait mûrs

La date de maturité varie, dans une même région, d'un cépage à l'autre. En Bordelais, par exemple, le Merlot est plus **précoce** que le Cabernet. On peut le vendanger avec une avance qui peut dépasser 15 jours. D'autre part, selon le micro-climat (c'est-à-dire l'exposition, l'altitude, le relief), certains secteurs, plus ensoleillés, **mûrissent** plus vite que d'autres. [...])

Ecrivez un article qui présente « Château Yquem » : quel type de vin, quelle place dans les vins français, comment se passent les vendanges, l'élevage, la conservation et quels prix il peut atteindre. Appuyez-vous sur la vidéo et aussi sur des sites internet.

5. Pour aller plus loin

(i)(a) Le vin : objet culturel

- Consultez le site : www.onivins.fr (Mieux connaître le vin)

Quels sont les divers types de vins ?

Que doit comporter et indiquer l'étiquette d'un vin AOC ?

Quelle est la particularité de la vinification d'un vin blanc ?

- Consultez le site : www.cfv.fr

Quelles sont les grandes régions viticoles françaises ? Situez-les. Précisez leurs particularités. Citez-en les principaux crus.

- Allez sur le site www.charlesjoguet.com et cliquez sur « Vendanges 2000 » : lisez le reportage et visionnez la vidéo puis faites la liste des ressemblances et des différences entre les vendanges dans le Chinon et dans le Sauternes.

- Le site <http://perso.wanadoo.fr/charries/chai.htm> montre un chai traditionnel.

Château Yquem

- Consultez le site : www.chateau-yquem.fr

Un de vos amis vous écrit pour vous demander des renseignements sur la visite de Château Yquem. Répondez-lui en lui donnant toutes les informations nécessaires.

- Allez sur le site www.bordeaux-news.com ; cliquez sur « Visite virtuelle ». Cherchez avec la flèche en bas à gauche « Sauternes » puis cliquez sur « Château Yquem » et consultez la rubrique « Histoire ».

Fiche réalisée par Marie-Louise Parizet et Christian Rodier, Cavilam, Vichy